

Kùm

Gentile Cliente, nel nostro menu trova indicate accanto ad ogni piatto le sostanze allergizzanti secondo la seguente legenda:

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti 2. Crostacei e relativi prodotti 3. Uova e relative prodotti 4. Pesce e relative prodotti 5. Arachidi e relative prodotti 6. Soia e relative prodotti 7. Latte e relative prodotti (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland) e relative prodotti 9. Sedano e relative prodotti 10. Senape e relativi prodotti 11. Semi di sesame e relativi prodotti 12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportato come SO2 13. Lupini e relative prodotti 14. Molluschi e relativi prodotti.

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine (*). Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Tutti i piatti i contrassegnati con il simbolo 🌱 sono indicati come prodotti Vegani

Tutti i piatti i contrassegnati con il simbolo 🥬 sono indicati come prodotti Vegetariani.

Coperto 3€

Kùm

ALL DAY

Un racconto di materie prime e sapori che seguono la stagionalità
Preparazioni che ne esaltano l'origine unendo tradizione e contemporaneità

EAT. LIVE. PLAY. COMO.

INSALATE

CAESAR SALAD

Petto di Pollo cotto a bassa temperatura, Jus di Pollo,
Lattuga, scaglie di Parmigiano 24 mesi,
salsa Caesar, Pane Croccante
1,3,5,10

18

7

NIZZARDA

Misticanza, Pomodori Datterini, Fagiolini, Uova,
Tonno all' Olio d' Oliva, Acciughe, Olive,
Cucunci, Cipolle rosse di Tropea
3,4,5

18

INSALATA DI QUINOA

Verdure di stagione, Babaganush, Feta,
Pomodorini Datterini 🌿
7

16

PINZIMONIO

Verdure croccanti di stagione, Salsa alle Olive,
Yogurt, Salsa all' Aneto 🌿
3,7,9

12

DOLCI

TIRAMISÙ

Mascarpone, Caffè, Savoiardi Sardi 🌿
1,3,7
10

PESCHE IN OSMOSI

Timo Limonato, crumble alla Vaniglia,
sorbetto alla Pesca 🌿
1,3,7
10

CHEESECAKE

Crumble al Limone, Gel al Pompelmo,
Mango alla Menta 🌿
1,3,7
10

TARTELLETTA DI FRUTTA

Pasta Frolla, crema pasticcera alla Vaniglia di Tahiti,
frutta di stagione 🌿
1,3,7,8
10

SANDWICH

KÙM SANDWICH

Pollo, Pomodoro, Lattuga, Bacon,
Mayo all'Aneto e Uovo, Fries alla Paprika

1,3,5,7,9

22

SHRIMPS ROLL

Gamberi al vapore, Sedano, Mayo, Lattuga,
Fries alla Paprika (*)

1,2,4,9

18

TOAST AL FORMAGGIO

Prosciutto Cotto, Emmental, Mayo all' Aneto,
Fries al Lime

1,7

10

CLUB SANDWICH VEG

Guacamole, Pomodori Secchi, Verdure Grigliate con
Parmigiano 24 mesi, Fries al Pepe Rosa 🌿

1,5

16

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Magatello di Vitello CBT, Salsa Tonnata,
Cucuncio di Pantelleria, Jus di Vitello

3,5,9

22

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

Pomodori secchi, Nocciole Piemontesi,
polvere di Pomodoro, Cipolline e Tuorlo marinate

3,8

20

INSALATA DI CALAMARI

Finocchio, Arancia, intingolo alle Acciughe

4,7,14 (*)

18

CAPRESE

Burrata di Bufala Campana DOP,
Pomodoro Occhio di Bue, Basilico, bruschetta al Pesto 🌿

1,8

16

Kùm

Dear Customer, in our menu, you will find allergenic substances indicated next to each dish, according to the following legend:

1. Cereals containing gluten and their products 2. Crustaceans and their products 3. Eggs and their products 4. Fish and its products 5. Peanuts and their products 6. Soy and its products 7. Milk and its products (including lactose) 8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts) and their products 9. Celery and its products 10. Mustard and its products 11. Sesame seeds and their products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO₂ 13. Lupins and their products 14. Molluscs and their products.

Please kindly inform the serving staff of any allergies or intolerances, as we cannot guarantee the absence of cross-contamination of allergens.

Due to market availability, some products are frozen or deep-frozen at the origin (*). Fish intended to be consumed raw or almost raw has undergone a preventive treatment in compliance with the provisions of Reg. EC 853/2004.

All dishes marked with the symbol 🌱 are considered Vegan products.

All dishes marked with the symbol 🥬 are considered Vegetarian product

Cover Charge 3€

Kùm

ALL DAY

A narrative of seasonal ingredients and refined flavors.
Each dish celebrates its origins, where tradition meets contemporary elegance

EAT. LIVE. PLAY. COMO.



SALAD

CAESAR SALAD

Low-Temperature Cooked Chicken Breast, Chicken Jus, Lettuce, 24-Month Aged Parmesan Flakes, Caesar Sauce, Crispy Bread

1,3,5,10

18

7

NIZZARDA

Mixed Salad, Datterini Tomatoes, Green Beans, Eggs, Tuna Olive Oil, Anchovies, Olives, Cucuncio Capers, Tropea Red Onions

3,4,5

18

QUINOA SALAD

Seasonal Vegetables, Babaganoush, Feta Cheese, Datterini Tomatoes 🌿

7

16

CRUDITÉS

Crispy Seasonal Vegetables, Olive Sauce, Yogurt, Dill Sauce 🌿

3,7,9

12

DESSERT

TIRAMISÙ

Mascarpone, Coffee, Sardinian Savoiardi 🌿

1,3,7

10

OSMOSIC PEACHES

Lemon Thyme, Vanilla Crumble, Peach Sorbet 🌿

1,3,7

10

CHEESECAKE

Lemon Crumble, Grapefruit Gel, Mint Mango 🌿

1,3,7

10

FRUIT TARTLET

Shortcrust Pastry, Tahitian Vanilla Custard, Seasonal Fruit 🌿

1,3,7,8

10

SANDWICH

KÙM SANDWICH

Chicken, Tomato, Lettuce, Bacon,
Dill and Egg Mayo, Paprika Fries

1,3,5,7,9

22

SHRIMPS ROLL

Steamed Shrimp, Celery, Mayo, Lettuce,
Paprika Fries (*)

1,2,4,9

18

CHEESE TOAST

Cooked Ham, Emmental Cheese, Dill Mayo,
Lime Fries

1,7

10

CLUB SANDWICH VEG

Guacamole, Sun-Dried Tomatoes, Grilled Vegetables with
24-Month Aged Parmesan, Pink Pepper Fries 🥗

1,5

16

APPETIZERS

VEAL WITH TUNA SAUCE

Veal Magatello, Tonnato Sauce,
Cucuncio Capers from Pantelleria, Veal Jus

3,5,9

22

PIEDMONT FASSONA TARTARE

Sun-Dried Tomatoes, Piedmont Hazelnuts,
Tomato Powder, Pickled Shallots and Marinated Egg Yolk

3,8

20

SQUID SALAD

Fennel, Orange, Anchovy Dressing (*)

4,7,14

18

CAPRESE

Buffalo Burrata DOP from Campania,
Oxheart Tomato, Basil, Pesto Bruschetta 🌿

1,8

16

FIRST COURSES

TAGLIOLINO WITH TOMATO

Homemade Pasta, Datterino Tomato Reduction and
Its Powder, Basil EVO Oil 🌿

1,3,9

19

MILANESE RISOTTO

Carnaroli Rice, Iranian Saffron, Gremolata,
Veal Jus

7,9

20

ELICA PASTA BY GERARDO DI NOLA

Swiss Chard, Olives, Prawns (*)

1,3,8

16

GENOVESE-STYLE ZITI PASTA

Slow Cooched Beef, Tropea Red Onions,
Champignon Mushrooms

1,3,9,12

18

MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY

Tomato Reduction, Roasted Potatoes, Capers (*)

4,9

24

CHICKEN SUPREME

Chicken Breast, Roasted Mashed Potatoes,
Mushrooms

4,7,9,12

18

BREADED MILANESE COTOLETTA

Breaded Veal Milanese, Rocket,
Cherry Tomatoes

1,3,5,8

30

OCTOPUS IN CAMOUFLAGE

Braised Endive, Fava Beans, Pecorino Cheese,
Cuttlefish Ink Reduction, Pickled Onions,
Lemongrass, Roasted Potatoes (*)

4,7,9

19

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO AL POMODORO

Pasta fatta in casa, Ristretto di Pomodoro Datterino e la sua polvere, Olio EVO al Basilico 🌿

1,3,9

19

RISOTTO ALLA MILANESE

Riso Carnaroli, Zafferano Iraniano, Gremolada, Jus di Vitello

7,9

20

ELICA PASTIFICIO GERARDO DI NOLA

Bieta, Olive, Mazzancolle (*)

1,3,8

16

ZITI ALLA GENOVESE

Reale CBT, Cipolle rosse di Tropea, Funghi Champignon

1,3,9,12

18

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO

Ristretto di Pomodoro, Patate al Forno, Capperi (*)

4,9

24

SUPREMA DI POLLO

Petto di Pollo, Purè di Patate arrosto, Champignon

4,7,9,12

18

COTOLETTA ALLA MILANESE

Carrè di Vitello alla Milanese, Rucola, Pomodorini

1,3,5,8

30

POLPO IN CAMUFLAGE

Indivia Brasata, Fave, riduzione al nero di Seppia, Pecorino, Cipolle Pickles, Lemongrass, Patate arrosto (*)

4,7,9

19